# Expo 2015, gli studenti a Piazza Irpinia per presentare le eccellenze e tipicità alimentari

Scritto da Red.
Martedì 05 Maggio 2015 11:08




AVELLINO – Piazza Irpinia, lo spazio espositivo promosso della Camera di Commercio di Avellino nell'ambito di Expo 2015, entra nel vivo delle sue attività che hanno preso il via oggi con  il primo degli appuntamenti dedicati alle aziende irpine: “Energia per l'Irpinia-Aziende glocal per sfidare la modernità”. Nello spazio espositivo dell'Irpinia la testimonianza di Oleificio Basso Fedele e figli srl e dell'Azienda vitivinicola Villa Raiano srl, che incontrano buyers, distributori, stakeholder e semplici curiosi, raccontando loro la sfida di chi fa impresa nella terra d'Irpinia.

Nel pomeriggio il clou della giornata, alla presenza di chef che daranno vita ad uno show cooking coinvolgendo i visitatori. Giovedì 7 maggio, largo alla formazione, ai giovani e ad una delle tipicità alimentari della provincia di Avellino. In collaborazione con l’Istituto per i sistemi agricoli e forestali del Mediterraneo - Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del Cnr di Napoli, l’istituto d’istruzione superiore Giuseppe De Gruttola di Ariano Irpino ha sviluppato un progetto su un modello virtuoso di sviluppo sostenibile delle aree rurali, rappresentato da quella speciale ed ineguagliabile produzione del pecorino Carmasciano.

L’origine della materia prima, cui contribuiscono la razza ovina autoctona e la qualità dei pascoli localizzati in un’area geografica unica (presenza di mefite ed emanazioni sulfuree), la base casearia da latte non pastorizzato, con conseguente azione piena della microflora autoctona, la tipologia dei cagli naturali con specifiche attività enzimatiche, nonché le tecnologie di produzione tradizionali, rendono questo formaggio una “singolarità casearia” con caratteristiche uniche che non è possibile riscontrare in prodotti analoghi su scala nazionale e internazionale.

Intorno a questo virtual cheese si sono costruiti percorsi storici ed archeologici, analisi chimiche ed agrarie, ricette enogastronomiche tra tradizione ed innovazione. Non solo dunque un semplice prodotto alimentare di nicchia, ma uno straordinario concentrato fatto di rispetto e valorizzazione del territorio, promozione delle eccellenze, aspetti culturali, economici

socio-antropologici, folcloristici, dalle radici antiche, proprietà nutrizionali con eccellenti caratteristiche dietetiche e salutistiche come il contenuto di colesterolo relativamente basso, il buon tenore quantità di acido linoleico coniugato e un rilevante effetto probiotico.

I docenti Raffele Annecchiarico, Antonio Boffa, Antonella D'Amato e gli alunni Samanta Addorisio, Paolino Di Ieso, Saida El Majery, con la dirigente scolastica Maria Teresa Cipriano, presenteranno, con l'ausilio di un coinvolgente filmato, quanto è stato realizzato alla scoperta di un formaggio che rappresenta, con la sua unicità, il prodotto di un piccolo spazio appenninico rurale, in cui tradizione, innovazione, cultura, storia trovano una sintesi straordinaria.

L'8 maggio, Piazza Irpinia si prepara ad accogliere al suo interno, su invito del Centro europeo di studi normanni, un ospite d'eccezione: il professor Antonino Zichichi che, insieme al presidente del Biogem, Ortensio Zecchino, porterà "Un po' di scienza nella vita di tutti i giorni": un viaggio nella storia da Federico II ad oggi.